

Salsa di noci (nötpesto)

3-4 pers

ca 200 g valnötter

ca 1-1 1/2 dl olivolja

ca 50 g riven pecorinoost (eller

färsk parmesanost)

mellangrädde

salt och vitpeppar

ev lite bladpersilja

ev lite varmt vatten (från pastakoket)

Grovhacka nötterna i mixer eller matberedare. Häll på oljan allt eftersom och sedan den rivna osten och grädde, lite i taget. Kör till en tjock massa, blanda i lite persilja och späd eventuellt med lite ljummet vatten till lagom konsistens. Krydda med salt och peppar. Servera till nykokt pasta.